

Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln - Heute gibt's was Deftiges!

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Käsespätzle

400 g Mehl
4 Eier
4 Teelöffel Salz
200 ml Milch
200 g geriebender Emmentaler
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch

Für die Schmelzzwiebeln

4 Zwiebeln
2 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Besonders Zubehör

Spätzlepresse
oder Spätzlereibe
Auflaufform

Was den Amerikanern ihr 'Mac and Cheese', sind den Allgäuern ihre geliebten 'Käsespätzle'. Frisch gemachte Spätzle verschmelzen in der Pfanne mit reichlich würzigem Emmentaler zu einem wahren Nudeltraum. Was neben den langen Käsefäden das heimliche Highlight

dieser Schlemmerei ist? Die geschmorten Schmelzzwiebeln, die das Ganze zu einer richtig deftigen Sache machen.

Im Allgäu weiß man einfach, was gut ist!

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Auflaufform hineinstellen und erhitzen.

- 2 -

Für die Spätzle Mehl, Salz und Eier verrühren. Milch nach und nach dazugeben. Den Teig dabei immer wieder kräftig mit einem Holzlöffel glatrühren, bis er zähflüssig vom Löffel tropft.

- 3 -

Teig mit der Hand bearbeiten und immer wieder kräftig an den Rand der Rührschüssel schlagen, bis er Blasen wirft. Teig beiseitestellen.

- 4 -

Für die Schmelzzwiebeln Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlepresse oder -reibe über kochendem Salzwasser zu Spätzle verarbeiten. Im heißen Wasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schöpflöffel herausheben.

- 6 -

Spätzle und Emmentaler in vorgewärmter Auflaufform

Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln - Heute gibt's was Deftiges!

vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch hacken und über die Spätzle streuen. Mit Schmelzzwiebeln servieren.